資料６－２

# 消費・安全局における情報提供例

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1（代表電話）03-3502-811



## 消費・安全

（食品の安全・管理、食品表示、食育などの情報）
消費者保護，表示・規格，物価対策，食品安全，農林水産物の生産段階でのリスク管理（農薬，肥料，飼料，動物，医薬品等），土壌汚染防止，リスクコミュニケーション

消費・安全局の役割

食料・農業・農村基本計画（抄）

なぜ？なに？食育!!

- 農林水産省が食品安全行政を行うときの考え方（原理・原則）
- 食品安全に関する情報
- 家畜衛生
- 水産防疫
- 植物防疫
- 消費者の信頼の確保
- 危機管理

### 農林水産省が食品安全行政を行うときの考え方（原理・原則）

- リスク分析
- 食料・農業・農村政策審議会 消費・安全分科会
- 食の安全・安心確保交付金実施要綱等
- 関連する組織へのリンク

### 食品安全に関する情報

- 食中毒について　ー食中毒から身を守るにはー
- 主要農産物（米、麦、大豆など）
- 野菜、果物
- 肉類、卵、牛乳、乳製品
- 魚介類
- 加工食品
- 生産資材
- 個別危害要因への対応
- 食品安全GAP
- 食品に関するリスクコミュニケーション（意見交換会）
- コーデックス委員会
- その他

基本（農林水産業全般に関する基本政策、環境政策など）

農林水産業全般に関する総合調整・基本政策、環境政策、政策評価など

食料（食品流通、食品製造業、米麦の需給、価格安定など）

食料政策，食品流通，市場，食品製造業，外食，飲食料品，油脂，商品取引，主要食糧需給・価格安定，米麦国家貿易，農産物検査，米の生産の調整など

生産（農・畜産物の生産の振興、技術の導入など）

稲，麦，大豆，野菜，果樹，花き，工芸農作物，砂糖類，肥料，農業機械，種苗，品種登録，環境保全型農業，地力増進，家畜飼料，食肉鶏卵，牛乳乳製品，競馬など

経営（経営改善、農地流動化、就農、金融、税制、農協など）

農協，経営改善，税制，災害対策，女性，新規就農，高齢者，普及，農業改良資金，農地制度，農地流動化，農業構造の改善，農業委員会，農業者年金，保険，金融，農村福祉など

農村（農村の振興、農業農村整備、都市と農村の交流など）

都市と農山漁村の共生・対流、ふるさと農村づくり、中山間地域等対策、農業の多面的機能、水土里の情報、農業農村整備、設計・施工・入札等、農業用水など

林野（森林・林業・木材産業、森林整備・治山・国有林野事業、山村振興対策など）

林業・木材産業の育成，森林整備・治山事業，地球温暖化防止森林吸収源対策，災害復旧，緑の雇用，森林計画指導，海外林業協力，保安林制度，国民参加の森林づくり，森林保護，国有林野事業など

水産（水産資源の保存・管理、漁場保全、漁港・漁村対策など）

家畜衛生

- 家畜衛生に関する情報
- 家畜の感染症に関する情報
- 牛海綿状脳症(BSE)に関する情報
- 鳥インフルエンザに関する情報
- 飼料の安全
- 動物用医薬品について

水産防疫

- 水産防疫の対象疾病について
- コイヘルペスウイルス病に関する情報
- 水産輸入防疫制度について
- 水産用医薬品の使用について(第19報)[PDF]
(注:正誤表[PDF])

植物防疫

- 植物検疫に関する情報
- 病害虫防除に関する情報

消費者の信頼の確保

- 食品表示とJAS規格
- トレーサビリティ関係
- リスクコミュニケーション
- 消費者行政
- 消費者の部屋

危機管理

- 農林水産省食品安全緊急時対応基本指針[PDF]
・製造・加工／流通・販売段階における食品安全に関する緊急時対応実施指針[PDF]
・農林漁業の生産資材に由来する食品安全に関する緊急時対応実施指針[PDF]

遺伝子組換え技術に関する情報
(特にカルタヘナ議定書に関して)

水産経営改善・金融税制, 加工・流通, 保険・共済, 海洋生物資源の保存・管理, 漁業指導・監督, 漁業に関する国際協定・協力, 水産試験研究, 栽培漁業, 漁場保全, 漁港・漁場・海岸整備・災害復旧など

国際 (国際政策、国際交渉、国際協力など)

国際交渉(WTO, FTA／EPA), セーフガード, 関税割当, 国際協力, 輸出促進, 海外の農業情報など

研究 (研究開発、遺伝子組換え技術など)

研究基本計画, 独法中期目標, 遺伝子組換え技術, 研究開発政策, 研究成果情報, 研究政策評価, 農林水産研究計算・情報センター, つくばリサーチギャラリーなど

統計 (農林水産業に関する統計データ)

農村・生産者・農地, 生産額・物価 経営, 農産物生産, 畜産業, 食品産業, 森林・林業, 水産業, 貿易, 消費・環境などに関する統計データ

ページトップへ

施策: 基本 | 食料 | 消費 | 生産 | 経営 | 農村 | 林野 | 水産 | 国際 | 研究 | 統計 | 専門用語解説

農林水産省について | 報道・広報 | 施策の動き・情報 | 意見の募集・お問合せ | 電子政府
リンクについて・著作権 | 免責事項

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 （代表電話）03-3502-811



## 食中毒から身を守るには (最終更新:2006/9/1) （抜粋して印刷）

- ちゃんと手を洗っていますか？

  食中毒予防には、手を洗うことが何よりも重要です。調理の前、生ものにさわった後、食事の前、何をおいてもまず手を洗いましょう。食中毒を防ぐために、正しく手を洗うことからまず始めましょう！

- これで解決！食中毒予防のポイント
  —家でも食中毒はおきてしまうんです。気をつけて！—

  食中毒は、家で調理された食事が原因で発生することもあります。でも、予防できない病気ではありません。正しい知識をもって行動し、家で食中毒を出さないようにしましょう。

- 冷蔵庫のかしこい使いかた
  —冷やし方、少しの工夫でいろいろお得—

  冷蔵庫の使いかた次第で、食中毒予防の効果に大きな違いがあらわれます。また、うまく使えば省エネにもなり経済的でもあるのです。

- 赤ちゃんを守るために

  赤ちゃんは大人と比べて体の抵抗力が弱いので、食中毒にかかりやすく、症状が重くなりやすいものです。食中毒予防のポイントはどの世代でも共通しますが、ここでは、赤ちゃんのために特に注意したいことを紹介します。

- 高齢の方のための食中毒予防

  高齢になると体の抵抗力が落ち、食中毒にかかりやすく、重症になることがあります。食中毒予防のポイントはどの世代でも共通しますが、ここでは、高齢の方のために特に注意したいことを紹介します。

- さらば食中毒！お弁当づくりの知恵

  お弁当は作ってから食べるまで時間があるので、保存の仕方によっては食中毒をおこす原因になります。食中毒を防ぐためのちょっとした工夫で、楽しいお弁当をより安全なものにしましょう。

- 海外旅行では生水と生ものに注意

  海外旅行中の注意点を紹介します。大事なことは、生水・生ものを口にしないことです。

- かわいい動物でも気をつけて！

  かわいい動物たちとずっと仲良くしていくために、動物からうつる病気を防ぐためのポイントを紹介します。

- 知識があればこわくない！天然毒素

  芽が出たジャガイモ、ある種のきのこやフグなどは天然毒素を持っているので、ある程度以上食べると食中毒をおこすことがあります。ここでは、天然毒素による食中毒を防ぐためのポイントを紹介します。

- 食中毒をおこす細菌・ウイルス図鑑

  食中毒をおこす細菌やウイルスについて、食中毒の症状や原因食品、予防のポイントをまとめました。

- 食中毒かな？と思ったら

  食中毒の一般的な症状、症状が出たときの対処法、症状が重くなる可能性のある方などを紹介します。

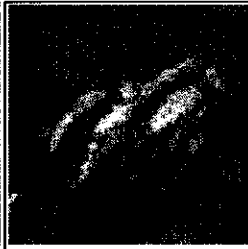
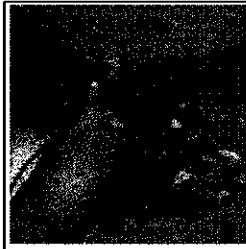
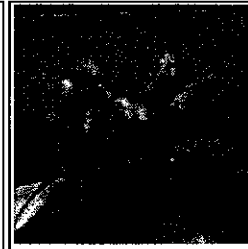
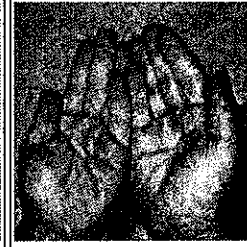
- 日本で食中毒にかかる人は年に何人？

  日本で食中毒にかかる人が毎年どのくらいいるのかを紹介します。

- 参考リンク先

  - 食品安全情報(厚生労働省)
  - 食品安全委員会ホームページ
  - 海外渡航者のための感染症情報(厚生労働省検疫所)
  - 食品衛生の窓(東京都)
  - (社)日本食品衛生協会ホームページ
  - 英国食品基準庁ホームページ(Eat well, be well)(英語)
  - 米国食品医薬品局ホームページ(Consumer Advice and Publications on Food Safety, Nutrition, and Cosmetics)(英語)

ページトップへ

## ちゃんと手を洗っていますか？

### 手はいつ洗えばいいの？

調理の前はもちろん、調理中に生の肉・魚介類をさわった後や、食事の前には、必ず手を洗いましょう。また、トイレに行ったり、ゴミ箱にさわったり、おむつ交換したり、ペットにふれた後には、忘れずに手を洗いましょう。

### 正しい手の洗い方

時計や指輪、アクセサリー、つけ爪などを外してから、手を洗いましょう。

| 1. 流水で汚れを簡単に洗い流しましょう。 | 2. せっけんをつけて十分に泡立てましょう。 | 3. 手のひらをあわせてよくこすり、次に手のひらと手の甲をあわせてよくこすりましょう。 | 4. 両手を組むようにして指の間をよく洗いましょう。 | 5. 爪の間も十分に洗いましょう。 |
|---|---|---|---|---|

| 6. 親指は、反対側の手でねじるようにして洗いましょう。 | 7. 手首も忘れずに、反対側の手でねじるようにして洗いましょう。 | 8. 洗った手が再び汚れないように、蛇口をせっけんで洗い流してから水を出し、流水でせっけんと汚れを十分に洗い流しましょう。 | 9. 清潔な乾いたタオルなどで水気を拭きとりましょう。 | 10. 手洗い完了！ |
|---|---|---|---|---|

## 冷蔵庫のかしこい使いかた
### ー冷やし方、少しの工夫でいろいろお得ー

- 食品に表示されている保存方法を守るなどして、適切な方法で保存 しましょう。冷蔵や冷凍の必要な食品は、お買いものから帰ってきたらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 使っている冷蔵庫の取扱説明書にしたがって 庫内の温度を調節しましょう。
- 空気の流れが悪くならないように、食品を詰め込みすぎないようにしましょう。空気の流れが悪くなると冷えにくくなります。

- 食品は整理して入れましょう。肉や魚介類などの生ものは容器や袋に入れ、他の食品にふれないようにしましょう。また、他の食品に汁がかからないように、肉や魚介類は棚の下のほうに入れることもおすすめです。

- 残った調理済みの食品を冷蔵庫や冷凍庫に保存するときは、密閉容器に入れるかラップでぴったりと覆い、長時間常温で置きっぱなしにせずに粗熱を取って早めに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。また、冷蔵庫に保存した調理済みの食品は、なるべく早く食べ切ってしまいましょう。
- 冷蔵庫の中に何が残っているかをこまめに確認しましょう。少しでも食品のにおいや見た目がおかしいと思ったら、思い切って捨てましょう。
- 冷凍やけを防いだり食品に霜がつかないようにするために、食品を冷凍保存するときは、ラップや袋に入れて空気をしっかりと抜くことが大切です。
- ドアの開け閉めは静かに、そしてすばやく行いましょう。勢いよくやると、卵が割れたり瓶が倒れたり肉や魚介類などの汁がこぼれたりします。また、長時間開けっ放しにしたり何度も開け閉めしたりすると、外気によって庫内の温度が上昇し、温度をもとに戻すために余分に電力を消費することになります。
- 冷蔵庫の中や周辺を定期的に掃除しましょう。忘れがちですが、冷蔵庫の裏のほこりも取り除きましょう。ほこりがたまっていると放熱がうまくできなくなり、十分に冷えなくなってしまう上に、余分に電力を消費することになります。

←これで解決！食中毒予防のポイント　↑食中毒から身を守るには　赤ちゃんを守るために→　ページトップへ

農林水産省ホームページ | お問合せ | リンクについて・著作権 | 免責事項

# 牛肉加工品等の原料原産地情報の積極的な提供について

- 牛肉加工品等の原料原産地情報の積極的な提供について（概要）[PDF]
  1　通知発出後の関係団体等の取り組み
  2　農政事務所等による緊急特別調査の結果（8月末までの分）
  3　今後の対応方針
- 牛肉加工品等の原料原産地情報の積極的な提供について
  1－1　通知発出先団体の取組について（流通小売関係団体、食品製造関係団体、中食産業関係団体）[PDF]
  1－2　通知発出先団体の取組について（外食産業団体系団体）[PDF]
  2　分野別の事例について[PDF]
  3　農政事務所等による緊急特別調査の結果（8月分）について[PDF]
  4　今後の農林水産省の取組について[PDF]
- 別添：牛肉及び牛肉加工品の原産地等表示の緊急特別調査結果[PDF]
- 牛肉を原材料とする加工食品等に係る原産地表示等の推進について[PDF]
- 牛肉加工品等の原料原産地の具体的な情報提供事例[PDF]

English

# 食品表示とJAS規格 （抜粋して印刷）

このサイトでは、みなさんが食品などを買うときのみちしるべとなるJASマークや食品表示のしくみについてご紹介します。食品表示とJAS規格はJAS法という法律でルールが定められています。

---

【新着情報】

・牛肉加工品等の原料原産地情報の積極的な提供について(H18.9.15) NEW!

・志のぶ商事株式会社が販売した調理食品（おにぎり）の不適正表示に対する措置について (H18.9.8)

・根菜類の表示に関する特別調査の実施結果について (H18.8.25)

・株式会社ウィングにおける柑橘類に対する有機JASマークの不正貼付等に対する措置について (H18.8.9)

・遺伝子組換え食品に関する品質表示基準[PDF]改正 (H18.8.1)

・加工食品品質表示基準[PDF]改正 (H18.8.1)

・畜産物の原産地表示Q&A[PDF]改正 (H18.8.1)

・加工食品品質表示基準Q&A（第1集）[PDF]改正 (H18.8.1)

・加工食品品質表示基準Q&A（弁当、惣菜関係）[PDF]改正 (H18.8.1)

・加工食品品質表示基準Q&A（わかりやすい表示等）[PDF]新設 (H18.8.1)

・加工食品の原料原産地表示に関するQ&A[PDF]改正 (H18.8.1)

・第1集：加工食品の表示[PDF]改正 (H18.8.1)

・牛肉を原材料とする加工食品等に係る原産地表示等の推進について[PDF]

・牛肉加工品等の原料原産地の具体的な情報提供事例[PDF]

【これ以前の食品表示・JAS規格関係プレスリリース一覧へ】

---

担当 ： 農林水産省 消費・安全局 表示・規格課

# 食品表示について

食品表示には、皆さんが食品を選ぶときに役立つ情報が沢山つまっています。
JAS法では、全ての食品を生鮮食品と加工食品に分けて、それぞれに一定の表示を義務づけています。

生鮮食品とは、野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、魚や貝などの水産物で加工していないものです。
生鮮食品には「名称」と「原産地」の表示が義務づけられています。

- 生鮮食品品質表示基準（pdf）
- 表示例（jpg）

加工食品とは、生鮮の農産物などの原料を加工して製造された食品のことです（お酒などは除かれます。）。
加工食品には、「名称」、「原材料名」、「賞味期限」などの表示が義務付けられています。

NEW! ・加工食品品質表示基準（pdf）
- 表示例（jpg）

このような一般的に適用されるルールのほかに、それぞれの品目の特性に応じて、特別なルールが定められているものもあります。
たとえば、生鮮食品であるお米には、「名称」、「原料玄米」などを表示しなければなりません。このうち農産物検査法に基づく検査を受けたものについては、原料玄米の「産地」、「品種」、「産年」が表示されます。

- 玄米及び精米品質表示基準（pdf）

加工食品であるうなぎの蒲焼きには、一般の加工食品において表示すべき事項に加え、原材料であるうなぎの原産地を表示しなければなりません。

- うなぎ加工品品質表示基準（pdf）

さらに、食品衛生法などJAS法以外の法律で表示しなければならない項目もあります。

---

＜さらに詳しく知りたい方はこちら＞

（関係告示）

- 品質表示基準一覧へのリンク

（その他の関係情報）

- Q＆Aへのリンク
- パンフレットへのリンク

# 生産情報公表JAS規格

消費者の「食」に対する関心が高まっている中で、食品の生産情報（誰が、どこで、どのように生産したか）を消費者に提供する仕組みとして、新しいタイプのJAS規格である「生産情報公表JAS規格」の導入を進めています。この新しいJAS規格は、事業者が自主的に食品の生産情報（生産者、生産地、農薬及び肥料の使用情報など）を消費者に正確に伝えていることを第三者機関である登録認定機関が認定するものです。

生産情報公表JAS規格は、すでに、牛肉・豚肉、農産物（米、野菜、果実等の生鮮農産物全般）について制定・施行されています。牛肉については、牛肉トレーサビリティ法により、その牛の個体を識別する情報が提供されていますが、生産情報公表牛肉のJAS規格では、それに加えて、給餌情報、動物用医薬品の投与情報などが提供されます。

さらに、その他の生鮮食品や一部の加工食品についても、今後、生産情報公表JAS規格の検討を進めます。

---

<さらに詳しく知りたい方はこちら>

（生産情報公表JAS規格制度全体について）
- 生産情報公表JAS規格の概要　・・・　現在作業中です。
- 生産情報公表JASマークの制定について[PDF]
- パンフレットへのリンク

（生産情報公表JAS規格）
- 生産情報公表牛肉のJAS規格[PDF]
- 生産情報公表豚肉のJAS規格[PDF]
- 生産情報公表農産物のJAS規格[PDF]

（その他の関係告示）
- 生産情報公表牛肉ついての生産行程管理者の認定の技術的基準[PDF]
- 生産情報公表牛肉についての小分け業者の認定の技術的基準[PDF]
- 生産情報公表牛肉の生産行程についての検査の方法[PDF]
- 生産情報公表豚肉についての生産行程管理者の認定の技術的基準[PDF]
- 生産情報公表豚肉についての小分け業者の認定の技術的基準[PDF]
- 生産情報公表豚肉の生産行程についての検査の方法[PDF]
- 生産情報公表農産物の生産行程管理者の認定の技術的基準[PDF]
- 生産情報公表農産物の小分け業者の認定の技術的基準[PDF]
- 生産情報公表農産物の生産行程についての検査の方法[PDF]

HOME

改正農薬取締法について

改正農薬取締法のポイント解説

農薬の基礎知識

農薬情報（農薬一覧、検索、各種基準など）

残留農薬のポジティブリスト制度と農薬のドリフト対策について
〈関連サイト〉
・厚生労働省（残留農薬関係）
・厚生労働省（輸入食品監視関係）

特定防除資材（特定農薬）について

マイナー作物対策について

無登録農薬問題について

農業資材審議会農薬分科会

報道発表資料（プレスリリース）

# 農薬コーナー

農薬関係ホームページへようこそ
ここでは、農薬に関する様々な情報を入手することができます。

あなたは888888人目の訪問者です。（H15.2.19から）

## 【新着情報】

・平成17年度国内産米穀及び麦類の残留農薬の調査結果について（18.6.28）NEW !!
・「農薬適正使用に係る対応の強化について」（18.5.29）NEW !!
・農薬危害防止運動の実施について（18.5.26）NEW !! ポスター（PDF）
・ポジティブリスト制度関連Q＆A（未定稿）を更新しました（18.5.31）NEW !!
・「非食用農作物等の農薬使用による周辺食用農作物への影響防止対策について」を掲載しました（18.5.10）
・平成16年度農産物安全対策業務調査点検結果を公表しました（18.5.8）
・「スピードスプレヤー（SS）をご使用のみなさまへ」パンフレット（主に果樹農業対策）を掲載しました（18.5.10）
・新たな残留農薬制度（ポジティブリスト制度）と農薬の適正使用パンフレットを掲載しました（H18.4.27）
・残留農薬基準のポジティブリスト制度に関する意見交換会ー生産・流通段階における対応について（平成18年4月4日、28日）ーを開催しました（配付資料を掲載しています。H18.5.12）

## 【平成17年度の主な情報】

・農業資材審議会農薬分科会特定農薬小委員会（第7回）の開催について（H18.3.15）
・マイナー作物に係る農薬取締法上の経過措置の取扱について（H18.3.14）
・ポジティブリスト制度相談窓口を作成しました。（H18.1.30）
・残留農薬のポジティブリスト制度と農薬のドリフト対策のコーナーを作成しました。（H18.1.19）
・特定農薬（特定防除資材）に該当しないこととする資材の取扱い（追加）（案）に関する意見・情報の募集結果（H17.12.8）

〒100-8950 東京都千代田区霞ヶ関1-2-1 （代表電話）03-3502-8111



# 食品中のカドミウムに関する情報

| 更新情報 | トピックス | サイト内を検索 |
|---|---|---|
| H18. 7. 10<br>第29回CACの結果について公表<br>H18. 5. 1<br>第38回CCFACの結果について公表 | H18.7.10<br>第29回CACの審議結果について公表しました。<br>→コーデックス委員会総会における食品中のカドミウムの国際基準値の検討結果について | 検索<br>Google™ |

概要

## 食品のカドミウムの解説

平均的な食事からのカドミウムの摂取量、国内外のコメに含まれるカドミウムの含有量などの概要を紹介します。

1. 食品由来のカドミウムの摂取量
2. 国内外のコメに含まれるカドミウム
3. コメのカドミウムに関する規制、対策
4. コメのカドミウムについての国際的な基準値の検討
5. 水田のカドミウムの由来

詳細情報

## 食品のカドミウムの基準値など

1. カドミウムに関する国際基準値制定の動き
   - 国際的なカドミウム基準値の検討の経過
     - 第33回、第34回、第35回、第36回、第37回、第38回コーデックス委員会食品添加物・汚染物質部会(CCFAC)の審議結果
     - 第64回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)の評価結果
     - 第26回、第27回、第28回、第29回コーデックス委員会総会の審議結果
   - コーデックスの基準値及び基準値案(平成17年7月現在)
   - コーデックスのカドミウム基準値の検討に対する日本政府の意見
     - 第26回、第27回、第28回コーデックス委員会総会への日本提出意見
     - 第36回、第37回(農、水)コーデックス委員会食品添加物・汚染物質部会(CCFAC)への日本提出意見
   - カドミウム基準値検討に対する我が国の取組
   - コーデックスにおける国際食品規格の作成手順
2. 国内の基準値検討の動き
   - 我が国のカドミウムの基準値について
   - 厚生労働省薬事・食品衛生審議会
   - 食品安全委員会

**カドミウムの実態調査など**

平成14年12月にFAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)に提出した調査結果、産地における米のモニタリング調査結果などを紹介します。

1. カドミウムの実態調査など：穀物・豆類、野菜…
2. 産地における米のモニタリング調査：平成17年、平成16年、平成15年、平成14年…

**農林水産省の対策について**

農林水産省の取組体制、食品中のカドミウム含有量を低減させるために実施している対策などを紹介します。

1. 食品のカドミウム対策検討チーム
2. 農用地土壌汚染防止法に基づく取組
3. カドミウム低減化技術の確立
   - 水稲のカドミウム吸収抑制のための対策技術マニュアル
   - 大豆のカドミウム吸収抑制のための技術確立マニュアル
4. 米流通安心確保対策事業

**食品中のカドミウムに関するリスクコミュニケーション**

食品中のカドミウムに関する意見交換会の概要などを紹介します。

1. 農林水産省の取組
2. 食品のカドミウムに関して
   - カドミウムに関する意見交換会(平成15年12月12日)
   - カドミウムに関する意見交換会(第2回)(平成16年6月9日)
3. その他
   - 汚染物質の国際的リスク管理手法についての意見交換会(平成15年11月19日)

**審議会等**

厚生労働省の薬事・食品衛生審議会、食品安全委員会のカドミウムに係る審議結果などを紹介します。

1. 厚生労働省薬事・食品衛生審議会
2. 食品安全委員会

お問合せ先ほか

お気づきになった点は何でもお気軽にお問い合わせ下さい。お問合せ等はcd_info@nm.maff.go.jpまでお願いします。その際はできるだけ、お名前、ご所属、ご連絡先を 明記いただきますようお願い申し上げます。

〒100-8950 東京都千代田区霞ヶ関1-2-1
農林水産省消費・安全局農産安全管理課土壌汚染防止班

(注)一部詳細ページはPDFファイルを使用しております。
PDFファイルをご覧頂くためには「Get Acrobat Reader」のボタンで、ご使用機種に最適なAcrobat Readerをダウンロードして下さい。

Get Acrobat Reader

本サイト中の、　　　で囲まれた部分に書かれている質問は、厚生労働省が作成した「食品に含まれるカドミウム」に関するQ&Aへのリンクになります。

ページトップへ

施策：基本 ｜ 食料 ｜ 消費 ｜ 生産 ｜ 経営 ｜ 農村 ｜ 林野 ｜ 水産 ｜ 国際 ｜ 研究 ｜ 統計 ｜ 専門用語解説

農林水産省について ｜ 報道・広報 ｜ 施策の動き・情報 ｜ 意見の募集・お問合せ ｜ 電子政府

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 （代表電話）03-3502-8111



## 食品安全のためのGAPに関する情報

# 食品安全のためのGAPに関する情報

更新日：平成18年8月8日

※GAPとは、Good Agricultural Practice の略称で、農業生産現場において、食品の安全確保などへ向けた適切な農業生産を実施するための管理のポイントを整理し、それを実践・記録する取組です。



## what's new !

- 平成18年8月8日「都道府県における推進体制」を更新しました。[PDF]
- 平成18年2月23日(木)に開催した「食品安全のためのGAPに関するシンポジウム」の参加者アンケート結果を追加しました。
- 平成18年 2月23日(木) 「食品安全のためのGAPに関するシンポジウム」を開催しました。
- 平成18年 2月21日(火) 「きのこGAP全国研修会」を開催しました。
- 平成17年11月22日(火) 「入門GAP」(たたき台)を公表しました。
- 平成17年 7月 「食品安全のためのGAP」パンフレットを作成しました。[PDF]
- 平成17年 4月28日(金) 「『食品安全のためのGAP』策定・普及マニュアル(初版)」を作成しました。

1. 食品安全のためのGAPとは
2. GAPに取り組んでみましょう
3. GAPの取組状況
4. イベント情報
5. Q&A
6. 相談窓口(本省、地方農政局等)
7. リンク集

## 8. その他

○ 農林水産省の食の安全・安心確保交付金[PDF]を活用しGAPに取り組んでいる実証産地(15カ所)

| No. | 産地 | 品目 |
|---|---|---|
| 1 | JA十和田市 | ながいも、にんにく、ねぎ |
| 2 | 岩手県(実証産地2ヶ所) | ほうれんそう |
| 3 | | |
| 4 | JA足利 | トマト |
| 5 | 栃木県開拓農業協同組合 | ほうれんそう |
| 6 | JAひまわり いちご部会(豊川宝飯地区農政企画協議会の実証産地) | いちご |
| 7 | 京都市 | ほうれんそう、こまつな |
| 8 | 海士町 | サツマイモ、キャベツ、ほうれんそう |
| 9 | JA雲南 | 水耕葉菜類(青ねぎ、サラダホウレンソウ、水菜) |
| 10 | JA香川県 三木町イチゴ部会(香川県の実証産地) | いちご |
| 11 | JAふくれん | なす |
| 12 | JA島原雲仙 | トマト |
| 13 | ながさき南部生産組合 | ばれいしょ、たまねぎ、トマト等 |
| 14 | JA大分市 みつば部会(大分県の実証産地) | 水耕みつば |
| 15 | 大分べっぴんねぎ出荷協議会(大分県の実証産地) | 水耕ねぎ |

お問い合わせ先：農林水産省 消費・安全局 農産安全管理課 生産安全班
メールアドレス：gap_info@nm.maff.go.jp

ページトップへ

施策：基本 | 食料 | 消費 | 生産 | 経営 | 農村 | 林野 | 水産 | 国際 | 研究 | 統計 | 専門用語解説
農林水産省について | 報道・広報 | 施策の動き・情報 | 意見の募集・お問合せ | 電子政府
リンクについて・著作権 | 免責事項

# カルタヘナ法（遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律）関係情報コーナー

遺伝子組換え作物などの遺伝子組換え生物等については、生物多様性条約カルタヘナ議定書の国内担保法であるカルタヘナ法（遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律）に基づき使用等の規制等に関する措置が講じられています。本コーナーでは、農林水産省におけるカルタヘナ法関連の情報を掲載しています。

農林水産省消費・安全局農産安全管理課組換え体企画班・国際班

| | |
|---|---|
| 1 | カルタヘナ議定書及び法律の概要 |
| | ○カルタヘナ議定書の概要（10.9KB）[PDF] |
| | ○カルタヘナ議定書締約国一覧（17KB）[PDF]（Last Update:平成18年6月1日） |
| | ○カルタヘナ法の概要（15.2KB）[PDF] |
| 2 | 法律、政令等 |
| | ○遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律(平成15年法律第97号)(51.7KB)[PDF] |
| | ○遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律における主務大臣を定める政令（平成15年政令第263号）(71.9KB)[PDF] |
| | ○遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律第二十四条第一項の規定により納付すべき手数料の額を定める政令（平成16年政令第21号）（6.4KB）[PDF] |
| | ○遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律施行規則（平成15年財務省、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、環境省令第1号）（80.4KB）[PDF] |
| | ○遺伝子組換え生物等の第二種使用等のうち産業上の使用等に当たって執るべき拡散防止措置等を定める省令（平成16年財務省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、環境省令第1号）（45.1KB）[PDF] |
| | ○遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律に係る民間事業者等が行う書面の保存等における情報通信の技術の利用に関する法律施行規則(平成17年財務省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、環境省令第3号)(13.8KB)[PDF] |
| | ○遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律第三条の規定に基づく基本的事項（平成15年財務省、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、環境省告示第1号）（23.3KB）[PDF] |
| | ○遺伝子組換え生物等の第一種使用等による生物多様性影響評価実施要領（平成15年財務省、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、環境省告示第二号）（15.7KB）[PDF] |
| | ○農林水産大臣がその生産又は流通を所管する遺伝子組換え生物等に係る第一種使用規程の承認の申請について（平成16年2月9日付15消安第5839号、環自野発第040209002号））(46.0KB)[PDF] |

| | | |
|---|---|---|
| | ○農林水産大臣がその第二種使用等をする者の行う事業を所管する遺伝子組換え生物等の第二種使用等に係る拡散防止措置の確認の申請について(平成16年10月20日付16消安第5284号))(15.2KB)[PDF] | |
| | | ○「農林水産大臣がその第二種使用等をする者の行う事業を所管する遺伝子組換え生物等の第二種使用等に係る拡散防止措置の確認の申請について」の一部改正について(平成18年6月6日付18消安第1794号))(18.9KB)[PDF] |
| | | ○(参考)農林水産大臣がその第二種使用等をする者の行う事業を所管する遺伝子組換え生物等の第二種使用等に係る拡散防止措置の確認の申請について(改正後)(18.9KB)[PDF] |
| | ○平成18年度における遺伝子組換え生物等に係る立入検査等の実施について(平成18年3月29日付17消安13716号)(179KB)[PDF] | |
| | ○「農林水産大臣がその生産又は流通を所管する遺伝子組換え生物等に関する登録検査機関の登録及び生物検査の業務の実施に関する規程の認可要領の策定について」(平成17年2月23日付16消安第9084号)(32.4KB)[PDF] | |
| | | ○「農林水産大臣がその生産又は流通を所管する遺伝子組換え生物等に関する登録検査機関の登録及び生物検査の業務の実施に関する規程の認可要領」の一部改正について(平成18年5月1日付18消安第903号)(16KB)[PDF] |
| | | ○(参考)農林水産大臣がその生産又は流通を所管する遺伝子組換え生物等に関する登録検査機関の登録及び生物検査の業務の実施に関する規程の認可要領(改正後)(40KB)[PDF] |
| 3 | パブリック・コメント・コーナー | |
| | | ○遺伝子組換え生物等の第一種使用規程の承認申請案件に対する意見・情報の募集 |
| 4 | 遺伝子組換え生物等の承認状況(Last Update:平成18年7月21日) | |
| 5 | お知らせ | |
| | | カルタヘナ法に基づく第一種使用規程承認 関係資料の閲覧について |
| | | 登録検査機関の登録に関する説明会配布資料(2.64MB)[PDF] |
| 6 | リンク集 | |
| | | ○カルタヘナ議定書HP |
| | | ○環境省バイセーフティクリアリングハウス |
| | | ○ゲノム・遺伝子組換え等先端研究HP |

## 魚食と健康について

# 魚食と健康について

### 更新情報

H17.11.4　水銀関係を更新
H17.9.13　ダイオキシン関係を更新
H17.8.15　水銀関係を

### トピックス

H17.11.4 メチル水銀に関する「我が国のリスク管理措置」を更新しました。
H17.9.13　水産庁が実施した「平成16年度魚介類中のダイオキシン類の実態調査について」を掲載しました（ダイオ

## はじめに

魚介類は、我が国において古来より重要な食料です。

近年、科学技術の発達に伴い、魚介類中には有害な物質や有益な成分が含まれることや、これらの物質や成分が健康にどのような影響や効果があるかについても研究が進んでいます。

ここでは、魚介類を食べることによる利益やリスクについての情報を得たい方のために、いくつかの物質や成分を例に挙げて、魚介類が持つ利益とリスクについてまとめました。

これらの情報を参考に、魚介類を食事の中にバランス良く取り込み、魚食を楽しみつつ、その栄養を享受して頂ければ幸いです。

## 概要

我が国の魚介類の摂食の特徴と魚食による利益とリスクについて概要を紹介します。

1. 我が国における魚介類摂食の特徴

我が国において、魚介類の摂取量や摂取するタンパク質の量などについて概要を紹介します。

2. 健康に悪影響を与える可能性のある魚介類中に含まれる物質について

健康に悪影響を与える可能性のある自然由来の毒素や汚染物質について、貝毒、水銀及びダイオキシン類などを紹介します。

（１）自然由来の毒素

〇貝毒

（２）汚染物質

〇水銀 <<< （クリック）
〇ダイオキシン類
〇その他（カドミウムなど）

（3）その他
〇寄生虫

3．魚介類の栄養・機能性について
魚介類中に含まれる栄養成分や機能成分についていくつかを例に紹介します。
〇魚介類に含まれる栄養成分
〇魚介類に含まれる機能成分

## 問い合わせ

お気づきになった点は何でも気軽にお問合せ下さい。問合せ等は以下までお願いします。その際はできるだけ、お名前、ご所属、ご連絡先を明記いただきますようお願い申し上げます。

〒100-9850 東京都千代田区霞が関1-2-1
農林水産省消費・安全局畜水産安全管理水産安全室
電話 03-3502-8111(内線3183)

（注）一部詳細ページはPDFファイルを使用しております。
PDFファイルをご覧頂くためには「Get Acrobat Reader」のボタンで、ご使用機種に最適なAcrobat Readerをダウンロードして下さい。
Get Acrobat Reader

# 家畜衛生週報へのご意見･ご提案のお願い

現在、平成18年度家畜衛生主任者会議での要望（家畜衛生週報の電子化）や、近年のインターネット環境の整備等、家畜衛生週報を取り巻く状況が変化しています。

このため、家畜衛生週報創刊当時の目標である「政府と地方の意思疎通を図る」という趣旨を踏まえ、家畜衛生週報に掲載する記事について、農林水産省消費・安全局動物衛生課、畜水産安全管理課で検討を行いました。

その結果、インターネット上で確認できる一般的な情報等については最低限のものを掲載し、家畜衛生関係者には周知するべき情報について重点的に掲載していくべき等の意見が出されました。具体的には、プレスリリース等は最低限のものを掲載し、**家畜衛生に関する会議の概要報告、海外出張報告、出先機関からの報告、研究・調査結果等の記事の充実、各班からの情報の提供等に重点をおくことを検討しております。**

そこで、家畜衛生週報読者の皆様がどのような情報を必要としているか、広くご意見、ご提案を頂きたいと考えております。

ご多忙な中恐縮ですが、**調査票をダウンロードした上でご記入頂き、10月18日（水）までに以下の提出先までFAXまたは電子メールにてお送りくださいますようよろしくお願いいたします。**

いただきましたご意見、ご提案については、当方で集計し、今後の家畜衛生週報のよりいっそうの充実に活用させていただく予定です。

・調査票ダウンロード [Excel形式] [PDF形式]

提出先、お問い合わせ
農林水産省消費・安全局　畜水産安全管理課
FAX 03－3502－8275
電子メール shuho_iken@nm.maff.go.jp
電話 03－3502－8111
（内線3156）
担当 鈴木、下平、向江

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 （代表電話）03-3502-8111



# 米国・カナダ産牛肉等への対応

**輸入停止からの経緯**

| | |
|---|---|
| H15.5.21 | カナダ産牛肉等の輸入禁止 |
| H15.12.24 | 米国産牛肉等の輸入禁止 |
| H15.12.29 | BSEに関する日米局長級会合（第1回） |
| H16.1.8～18 | 米国でのBSE発生に伴う海外調査 |
| H16.1.23 | BSEに関する日米局長級会合（第2回） |
| H16.4.24 | BSEに関する日米局長級会合（第3回） |
| H16.7.22 | BSEに関する専門家及び実務担当者会合（WG）報告書 |
| H16.10.21～23 | BSEに関する日米局長級会合（第4回） |
| H16.10.23 | 日本政府及び米国政府による牛肉及び牛肉製品の貿易の再開に関する共同記者発表【骨子】【日本語版】【英語版】 |

**意見交換会**

H17.5.13～20　米国産牛肉等のリスク管理措置に関する意見交換会

概要

5.13 広島会場 浦添会場
5.16 新潟会場 名古屋会場
5.17 仙台会場 熊本会場
5.18 札幌会場
5.19 大阪会場
5.20 東京会場

**食品安全委員会に諮問**

| | |
|---|---|
| H17.5.24 | 食品健康影響評価について（米国）[PDF] |
| H17.5.24 | 食品健康影響評価について（カナダ）[PDF] |

**食品安全委員会の答申**

H17.12.8　「米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性」に係る食品健康影響評価について

**輸入再開**

| | |
|---|---|
| H17.12.12 | 米国及びカナダから日本向けに輸出される牛肉等の輸入停止措置の解除について |
| H17.12.12 | 米国及びカナダ産牛肉等の輸入再開までの経緯[PDF] |
| H17.12.12 | 米国産牛肉等の輸入再開に当たって[PDF] |
| H17.12.12 | 米国・カナダ産牛肉の輸入再開について（Q＆A）[PDF] |

| | | |
|---|---|---|
| | H17.12.12 | 米国から日本向けに輸出される牛肉等の家畜衛生条件及び輸出証明プログラムについて[PDF] |
| | H17.12.12 | カナダから日本向けに輸出される牛肉等の家畜衛生条件及び輸出基準について[PDF] |
| 説明会 | H17.12.15～21 | 米国・カナダ産牛肉等の対応についての説明会<br>12.15 東京会場<br>12.16 仙台会場 広島会場<br>12.19 札幌会場 名古屋会場<br>12.20 大阪会場 福岡会場<br>12.21 新潟会場 那覇会場 |
| 認定施設の査察 | H17.12.26 | 米国及びカナダにおける日本向けの牛肉認定施設の査察について(結果報告) |
| | H18.1.16 | 米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果についての説明会 |
| | H18.3.20 | カナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察について(結果報告) |
| 輸入手続の一時停止 | H18.1.20 | 米国から到着したせき柱を含む子牛肉の確認について |
| | H18.1.24 | 米国産牛肉に関する日米局長級会合 |
| | H18.2.14 | 米国農務省監察官室(OIG)報告書に係る米国への照会について |
| | H18.3.14 | OIG報告書に係る米国からの回答について |
| 米国からの報告書 | H18.3.3 | 米国農務省の「日本向け牛肉輸出証明プログラムに関する調査結果・対策報告書」の日本語訳(仮訳)の公表について |
| | H18.3.6 | 「日本向け牛肉輸出証明プログラムに関する調査結果・対策報告書」に関する米国政府への照会について |
| | H18.3.17 | 米国農務省の「日本向け牛肉輸出証明プログラムに関する調査結果・対策報告書」の添付資料の日本語訳(仮訳)の公表について |
| | H18.3.20 | 米国の「日本向け牛肉輸出証明プログラムに関する調査結果・対策報告書」に関する照会事項に対する米国からの回答の日本語訳(仮訳)の公表について |
| | H18.3.30 | 米国産牛肉輸入問題に関する日米専門家会合の概要 |
| | H18.4.11～24 | 食品に関するリスクコミュニケーション(米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会)<br>4.11 那覇会場<br>4.12 札幌会場<br>4.13 仙台会場 |

4.14 大阪会場

4.17 新潟会場

4.18 名古屋会場

4.19 広島会場

4.20 福岡会場

4.21 東京会場

4.24 高松会場

H18.5.19 米国産牛肉輸入問題に関する日米専門家会合の概要

H18.5.29 米国農務省の「日本向けEVプログラムに関するAMS監査結果報告書」の日本語訳(仮訳)の公表について

H18.6.1～14 「食品に関するリスクコミュニケーション(米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会)」

6.1 仙台会場

6.2 那覇会場

6.5 札幌会場

6.6 名古屋会場

6.7 高松会場

6.8 新潟会場

6.9 広島会場

6.12 福岡会場

6.13 大阪会場

6.14 東京会場

H18.6.21 日米局長級テレビ会合の結果概要について

H18.6.23 米国における日本向け認定施設に対する現地調査の実施について

H18.7.27 農林水産省牛海綿状脳症(BSE)対策本部の決定事項について

米国における対日輸出認定施設等の現地調査結果について

牛肉を原材料とする加工食品等に係る原産地表示等の推進について[PDF]

牛肉加工品等の原料原産地の具体的な情報提供事例[PDF]

H18.7.28～8.24 米国産牛肉輸入問題(対日輸出認定施設の現地調査結果)に関する説明会

7.28 東京会場 大阪会場

8.7 高松会場

8.9 新潟会場

8.10 福岡会場

農林水産省
# 植物防疫所
Plant Protection Station

English Version
サイトマップ

植物防疫所からのお知らせ

- 植物の輸出入手続・Q&A
- 旅行をされる方へ
- 植物防疫所のしごと
- 統計・情報データベース
- 関係法規・手続様式一覧
- 木材こん包材関係情報
- 生きた昆虫類などの輸入
- 電子申請窓口
- 採用情報
- 調達情報
- 全国植物防疫所一覧
- リンク
- ご意見・ご感想
- アンケート

お問い合わせの多い『植物防疫法施行規則』別表等への直リンクを作りました。

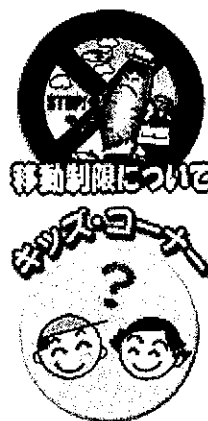
- 別表1「輸出国での栽培地検査が必要な植物」
- 別表2「輸入禁止地域及び植物」
- 輸入禁止植物の輸入解禁について

サイト内検索 [検索]

**最新ニュース** 詳しくは植物防疫所からのお知らせをご覧ください。

2006. 9/15 輸出用木材こん包材関係情報の一部を更新しました
2006. 9/13 輸出用木材こん包材関係情報の一部を更新しました
2006. 9/ 8 台湾向け生果実選果こん包施設一覧を更新しました
2006. 9/ 8 輸出用木材こん包材関係情報の一部を更新しました
2006. 9/ 6 輸出用木材こん包材関係情報の一部を更新しました

- このホームページについて(著作権・免責事項等)
- プライバシーポリシーについて


このページは、Internet Explorer 5.0以上でご覧になることを推奨します。

## 旅行をされる方へ

海外そして国内の奄美・沖縄・トカラ・小笠原から、持ち込みが禁止されているものがあります。ご出発の前に、ぜひこのページをご活用下さい。

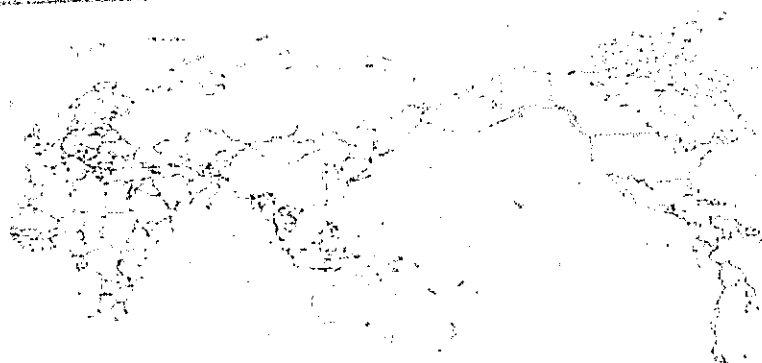
### 海外旅行編

世界の国によって制限があります。楽しく旅をするために、あらかじめチェックしておきましょう。

- 国内への持ち込みが禁止されているもの
- 輸出入条件に関するデータベース

**ひとくちメモ**

- タイ王国へ旅行される方へ
- オーストラリアへ旅行される方へ
- 生きた昆虫類を輸入される方へ

### 旅行者向けリーフレット

| ヨーロッパ州 | アフリカ州 | アジア州 | 太洋州 | 北アメリカ州 | 南アメリカ州 |
|---|---|---|---|---|---|
| オーストリア<br>スイス<br>スペイン<br>フィンランド<br>ロシア連邦 | | イラン<br>インド<br>韓国<br>タイ<br>台湾<br>トルコ<br>中国<br>ベトナム<br>香港<br>マレーシア | 北マリアナ諸島<br>ニュージーランド<br>ハワイ<br>フィジー | アメリカ<br>カナダ | エクアドル |

※平成17年10月現在、22ヶ国・地域について掲載しています。その他の国や地域については、随時、掲載を予定しております。

### 国内旅行編

沖縄、奄美、トカラ、小笠原には、農作物に被害を及ぼす病害虫が発生しているため、サツマイモやカンキツ苗木などの検疫を行っています。

よくあるご質問(Q&A)

Q&A 海外旅行編　Q&A 国内旅行編

# 新たな残留農薬制度（ポジティブリスト制度）と農薬の適正使用

新たな残留農薬制度の下で、農薬を適正に使用するための基本は、

**これまでどおり、<u>農薬取締法の農薬使用基準を守る</u>こと**

- ○ 農薬取締法に基づいて登録されていることを確認
- ○ 栽培中の農作物への使用が認められていることを確認
- ○ 農薬のラベルに表示された使用方法を守る

新たな残留農薬基準

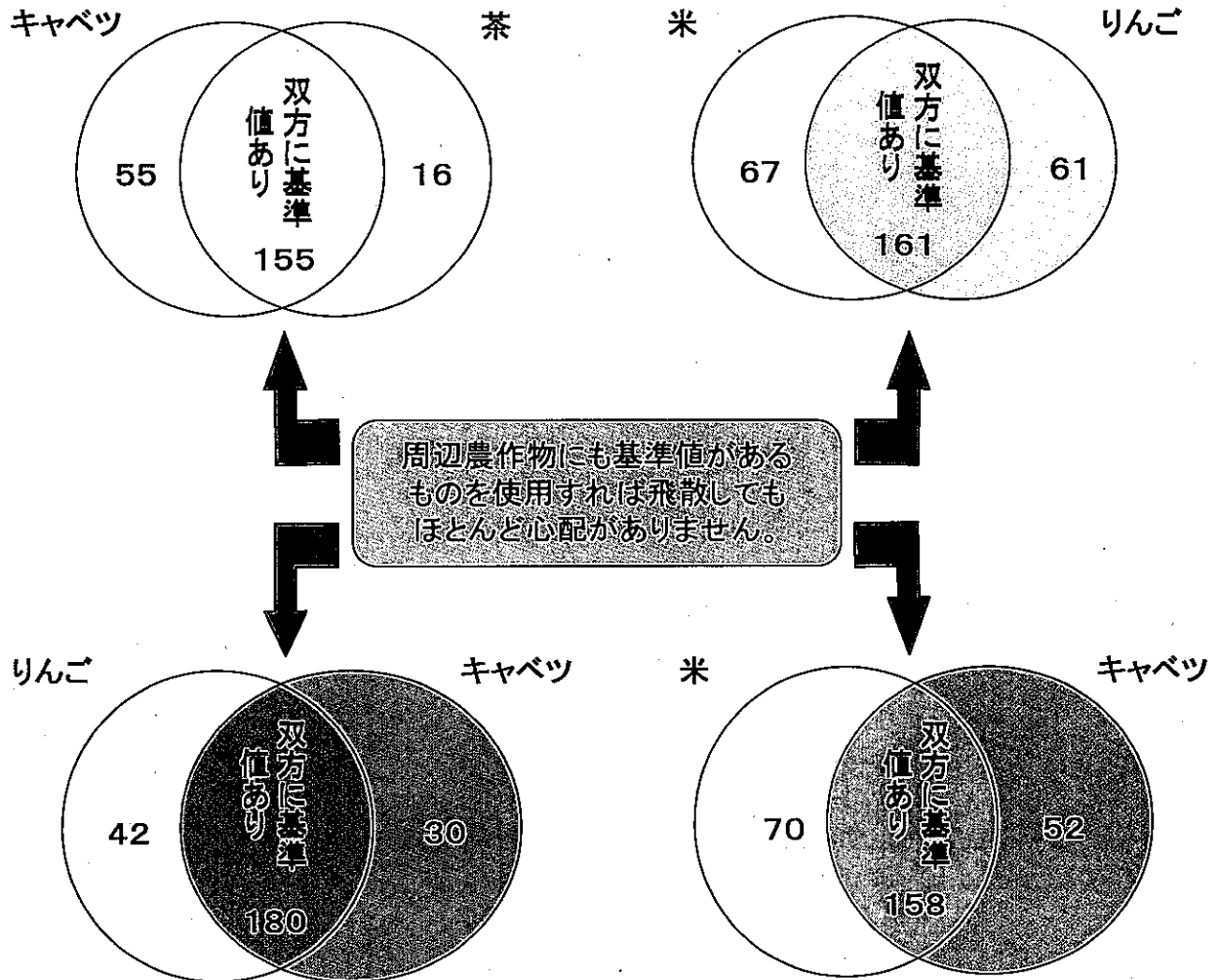
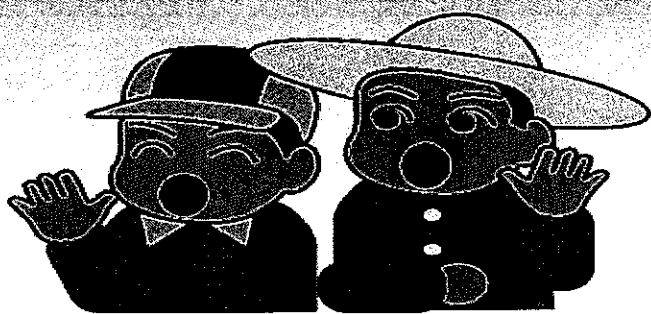
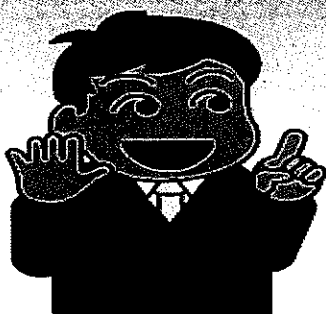
飛散（ドリフト）に注意しましょう。

○農薬使用に当たっては、

① できるだけ隣接する作物に共通して基準のある農薬を使用しましょう。

② 周辺農作物への飛散（ドリフト）の低減に心がけましょう。

③ 農薬の使用状況をきちんと記帳しましょう。

多くの農薬は、複数の農作物に共通して基準値が設定されています。
このような農薬を使用すれば安心です。

※ 基準値とは一律基準を除く残留農薬基準

飛散の影響をできるだけ少なくするためには・・・

散布時には、

◎ 散布量が多くなりすぎないよう気をつけましょう。

◎ 風の弱いときに風向きに気をつけて散布しましょう。

⇒ 風下に別の作物があるときはとくに注意しましょう。

◎ 散布の方向や位置に気をつけて散布しましょう。

⇒ できるだけ作物の近くから、散布したい作物だけにかかるよう心がけましょう。

◎ 周辺に収穫直前の農作物がある場合は特に飛散を少なくするよう心がけてください。

農薬を散布したら必ず記帳するようにしましょう。

農薬などの使用状況を適切に記帳すると、

◎ 農薬などの生産資材を適正に使用していることが確認でき、販売先や消費者の信頼を確保するために有効

◎ 万一、残留基準をオーバーした場合にも、問題のロットを特定し、残留分析を最小限におさえられる

◎ 収穫後、普及指導センターやJAなどと相談しつつ、次期作付け以降の改善方法の検討する上で活用

など、多くのメリットがあります。

周辺の田畑における農薬の散布状況もできるだけ記帳しておくと、さらに有効です。

農薬の使用方法に迷ったら、お近くの指導機関に相談しましょう。

## ◎ご相談はこちらまで

〇〇普及指導センター

TEL　〇〇 〇〇

△△農協××支店

TEL　〇〇 〇〇

もっと詳しく知りたい方はこちらを参考にして下さい。

農林水産省のホームページの農薬コーナー
http://www.maff.go.jp/nouyaku/

「残留農薬のポジティブリスト制度とドリフト対策コーナー」

○「農薬散布するときには気をつけましょう」(パンフレット)

○「地上防除ドリフト対策マニュアル」（日本植物防疫協会作成）

○ポジティブリスト制度等に関するリンク

○GAPの取組

農林水産省のホームページのGAPの取組のコーナー

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/gap/index.htm

本資料についての問い合わせ先

農林水産省　消費・安全局　農産安全管理課　農薬対策室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

TEL：03-3502-8111(内線3142)、03-3501-3965

FAX：03-3501-3774

# ○リスクコミュニケーションの実施状況

リスクコミュニケーション等の取組実績
（2003年７月～2006年８月）

**■関係者との意見交換会の開催**

－食品に関するリスクコミュニケーション等(244回)
「BSE関係が141回、農薬・ポジティブリスト関係が32回、魚食・メチル水銀関係が10回、他にカビ毒、遺伝子組み換え等ついて実施」

**■地方農政局等における意見交換会等の取組**

－シンポジウムや意見交換会等の主催
（2,945回）（2005年12月末現在）
－パネラーや講師の派遣
（13,569回）（2005年12月末現在）

**■ウェブサイトやメールマガジンを通じた情報提供**

－メールマガジン：食の安全と消費者の信頼の確保関するHPの公表情報等を毎日発信
「食品安全エクスプレス」
（配信数：15,165通）（８月１日現在）

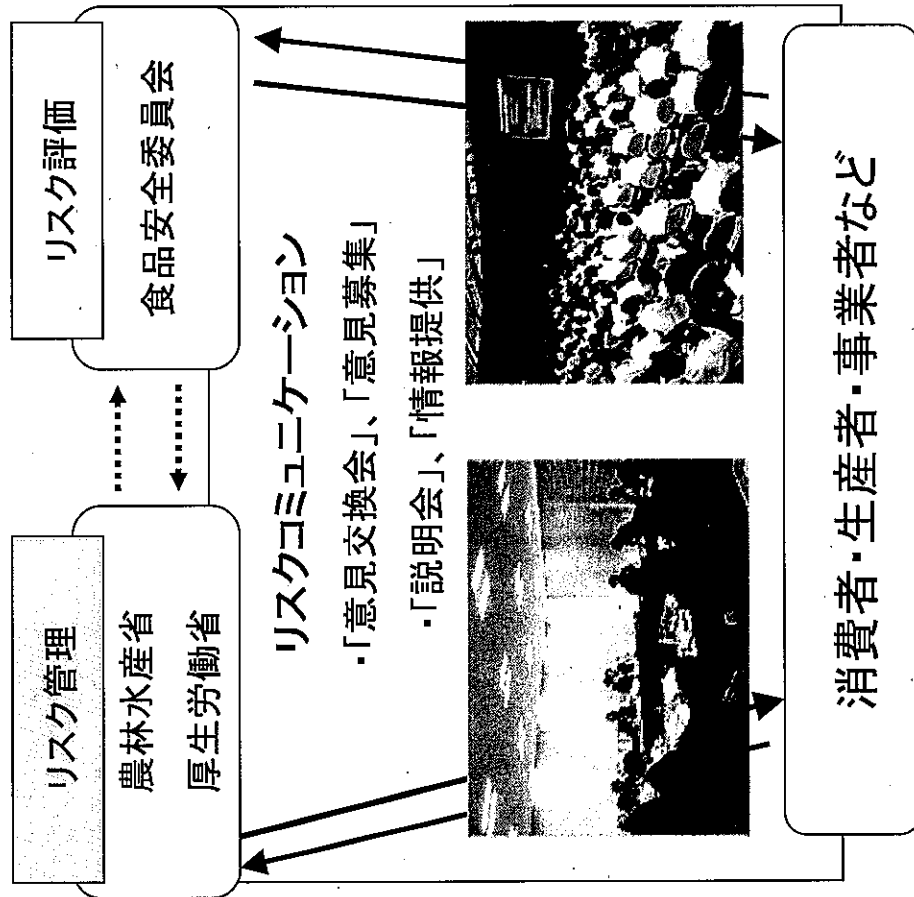
**○ 食品のリスクコミュニケーション**

→ あるリスクについて、消費者、生産者、事業者、リスク評価者、リスク管理者等の関係者が意見交換等を行い、情報の共有や相互理解を深めること。

リスク管理
農林水産省
厚生労働省

リスク評価
食品安全委員会

リスクコミュニケーション
・「意見交換会」、「意見募集」
・「説明会」、「情報提供」

消費者・生産者・事業者など

# 食品安全エクスプレス

## ～毎日！メールで食の安全に関する情報をお届けします～

食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省の食品の安全に関する情報を毎日（月～金）メールでお届けします。

*どなたでも無料で御利用いただけます*ので是非ご利用下さい。

１．情報の内容
①農林水産省、食品安全委員会、厚生労働省の食品の安全に関する施策情報等のお知らせ。
②農林水産省、食品安全委員会、厚生労働省で行う意見交換会、セミナー等のお知らせ。

２．登録方法
農林水産省ホームページのメールマガジンのサイトから登録して下さい（**http://www.maff.go.jp/mail/index.html**）。

新規配信登録（⏎）→新規配信登録（ＳＳＬ対応）**or** 新規配信登録（非ＳＳＬ対応）（⏎）→「食品安全エクスプレス」（✔する）、下欄のメールアドレス等を記入→確認（⏎）→登録（⏎）

既に農林水産省から発行されているメールマガジンに登録されている方は、
配信変更（⏎）→配信変更（ＳＳＬ対応）**or** 配信変更（非ＳＳＬ対応）（⏎）→メールアドレス・パスワードを記入→確認（⏎）→配信変更ページにて「食品安全エクスプレス」（✔する）
→確認（⏎）→更新（⏎）

パスワードがわからない方は、
パスワード再発行（⏎）→パスワード再発行（ＳＳＬ対応）**or** パスワード再発行（非ＳＳＬ対応）（⏎）→パスワード再発行ページにてメールアドレスを記入
→確認（⏎）

ᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕ

**見本** 食品安全エクスプレス
平成〇〇年〇〇月〇〇日発行
農林水産省消費・安全局消費者情報官

ᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕᔕ

★★★お知らせ★★★
内容についてのお問い合わせは、直接、情報に明記されている担当課までお問い合わせください。

★★農林水産省の情報★★
米国でのＢＳＥ発生に伴う海外調査について
**http://www.maff.go.jp/www/press/cont/20040119press_4.htm**

★★関係機関の情報★★
１．食品安全委員会情報
動物用医薬品・肥料・飼料等合同専門調査会の開催について
**http://www8.cao.go.jp/shokuhin/osirase/doubutu_annai.html**

飼料添加物アスタキサンチン及びカンタキサンチンに係る食品健康影響評価に関する審議結果についての御意見・情報の募集について
**http://www8.cao.go.jp/shokuhin/iken-bosyu/pc_asta160205.html**

２．厚生労働省情報
薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会の開催について
**http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/02/s0202-1.html**

国内に流通する米国産牛肉等に係る調査状況について（中間報告）
**http://www.mhlw.go.jp/houdou/2004/01/h0120-1.html**

問い合わせ先
農林水産省　消費・安全局　消費者情報官
連絡調整係
電話：03-3502-8111（内 3335）
03-3502-8504（夜間直通）